Pressmeddelande

Smakarv Hälsingland – tradition & trend

*Smakarvet påverkas av de gener vi bär på, av den miljö vi befinner oss i och av vårt kulturarv.*

*Boken ger en tillbakablick på det hälsingska smakarvet med både bredd och djup och mycket humor.*

Nu har boken om det hälsingska smakarvet kommit. Boken tar oss med på en resa i hälsingarnas kulinariska historia.

Bokens ”tradition” handlar om det hälsingska smakarvet med ursprung i bondekulturens, förrådshushållningens, fäbodkulturens och finnskogens smaker. Bokens ”trend” står för nyskapande och ett nyvaknat intresse för att bevara och tillvarata mattraditioner och flytta fram traditionen till en idag gastronomisk upplevelse.

Viola Adamsson, som skrivit boken, är en hälsing sedan flera generationer tillbaka som ägnat sitt liv åt kost och mat i olika former. Intresset väcktes när hon redan som femåring kokade sin första kornmjölsgröt stående på en pall vid spisen. Gröten har sedan följt henne genom livet och karriären. Som kostrådgivare åt svenska landslaget i längdskidåkning. Som tävlande I gröt-VM i Skottland. Som forskare vid Uppsala Universitet, där hon doktorerat i medicinsk vetenskap. Hon har även belönats med Gastronomiska Akademiens silvermedalj ”*för utomordentliga insatser för svensk matkultur*”.

Boken är ett resultat av många års samlande av recept och matanekdoter. Och när Viola kom i kontakt med Olof Bromans storverk Glysisvallur, en detaljerad beskrivning av Hälsingland under 1700-talets förra hälft, tillkom ytterligare en dimension om det hälsingska smakarvet.

Olof Broman, Hudiksvall, var en produkt av svensk stormaktstid och hade skolats i Rudbecks tradition i Uppsala, en historieuppfattning i stor stil, Sverige som all civilisations ursprung, gudarnas plats. I Glysisvallur del III beskriver Broman i detalj hur man bakar tunnbröd och hur det hälsingska tunnbrödet skiljer sig från det judiska brödet, hur man tillverkar och lagrar ost, och inte minst, trots sitt prästerskap – hur man kokar brännvin. En intressant beskrivning av Olof Broman, skriven av Jan-Olov Nyström, Hudiksvalls museum finns i boken.

Boken bjuder dessutom på recept och beskrivningar så att vi kan testa både gammalt och nytt. Vad sägs om sotare, pärgröt med fläsk, ostkaka, snydder och törter, davosgröt och dilldränkt havre. Men kom ihåg att receptet på brännvin endast är till lyst!

Boken fick redan som ett opublicerat manuskript, utmärkelsen ”Best in the World” i kategori Culinary history av Gourmand international, Yantai, Kina 2018.

Välkommen till Hälsinglands smakarv!

Bokförlaget Grenadine & Viola Adamsson

För kontakt

Författare: Viola Adamsson , Viola.adamsson@telia.com , +46 702 067 732

Förlaget: Stefan Lindström 076-2164515